

# Dünyanın 7 Kitasında Sokak Lezzetleri:

Gördüm, Duydum, Okudum,  
Yaptım, Biliyorum

**Editörler**

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
Öğr. Gör. Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN



© Copyright 2022

*Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.*

**ISBN**

978-625-8155-83-9

**Kitap Adı**

Dünyanın 7 Kıtasında Sokak Lezzetleri:  
Gördüm, Duydum, Okudum, Yaptım, Biliyorum

**Editörler**

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN  
ORCID iD: 0000-0003-2866-459X

Öğr. Gör. Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN  
ORCID iD: 0000-0003-1379-7998

**Yayın Koordinatörü**

Yasin DİLMEN

**Sayfa ve Kapak Tasarımı**

Akademisyen Dizgi Ünitesi

**Yayıncı Sertifika No**

47518

**Baskı ve Cilt**

Vadi Matbaacılık

**Bisac Code**

CKB031000

**DOI**

10.37609/akya.1832

**GENEL DAĞITIM**

**Akademisyen Kitabevi A.Ş.**

Halk Sokak 5 / A

Yenişehir / Ankara

Tel: 0312 431 16 33

siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

## Önsöz

Yeme içme ihtiyacının karşılanmasında sokak yemeklerine olan ilgi her zaman olmuştur. Bu ilginin nedenleri geçmişte daha çok ekonomik nedenlere bağlı kalsa da günümüzde ekonomik nedeni olabildiği gibi, aynı zamanda “yeme de yanında yat” ya da “doyum olmayan” tabirleriyle ürünün lezzetini sevme ve zamandan tasarruf etme gibi nedenlerin etkili olduğu da ifade edilebilir. Son yıllarda sokak lezzetlerinin bir turizm değeri olarak öne çıkması, sosyal medya ve televizyon kanallarının yiyecek ve içecekler özelinde yaptıkları programlar, sokak yemeklerine olan ilgiyi arttırmıştır. Böylelikle yenilik arayışı, merak ve denemeyeni deneme gibi nedenlerin de yadsınamayacak etkisiyle sokak yemeklerine artan bir ilginin olması önemlidir. Sokak yemekleri denilince akla ilk gelen seyyar satıcılardır. Ancak sokak yemekleri, hazırlanışı bakımından hızlı olması açısından sokak üzerinde yer alan bir taşıtta veya bir bina gibi yapı içerisinde kendine mekân yaratır. Bu hususta yol üstünde bulunması bakımından mekân kavramına da işaret eder.

Sokak lezzetleri dünyada farklı ürünlerle kendini göstermektedir. Farklı kültürlerden insanlar, deneyimledikleri sokak lezzetlerinden kendi kültürüne benzer ve benzer olmayan yiyecek ve içecekler arasından tercih yapmaktadır. Bu bağlamda farklı kültürleri tanıma, tarihsel bilgi elde etme, kendi kültürlerinden farklılıklarını coğrafi ve diğer demografik özelliklere göre anlamlandırma, kendi kültürüne benzer olanlarla bağ kurma gibi önemli bilgilere sahip olmaktadır. Ayrıca sokak lezzeti sunan mekanların genellikle küçük ve orta büyüklükteki işletmeler olması ve küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin sayısının da dünyada fazla olması nedeniyle dünya ekonomisi üzerinde sokak lezzetlerinin ayrı bir önem gösterdiği belirtilebilir.

Tüm bu bilgilere karşın sokak yemekleri dünyada tartışılan konular arasında bulunmaktadır. Öne çıkan tartışma konuları ise bulunduğu ülkede resmî belge ile çalışmayan satıcılara bağlı olarak sokak yemeği satıcılarının gerçek sayılarının tam bilinmemesi ve hijyen faktörüdür. Bu noktada ülkelerin denetleme politikalarına dikkat çekilebilir. Her ne kadar “can boğazdan gelse” de “bir kaşık bozuk yemeğin tüm tencereyi bozacağı” düşünülmelidir. İnsanlar tarafından hijyen gibi faktörler göz önüne alınsa dahi sokak lezzetleri çoğu zaman kendi müşterisini



yaratmaktadır. Dolayısıyla rekabet ortamında sokak lezzetleri sunan işletmeler sağladığı hijyenik koşulları öne çıkarmalıdır. Dünyada kebab, döner, şerbet, pizza, hamburger, köfte, sandviç, makarna, balık, taco, börek, böcek, tatlı, salata, farklı sebzelerin ve baklagillerin kullanıldığı yemekler ve kek gibi birçok ürün sokak lezzetlerine girmektedir.

Sokak lezzetleri üzerine yapılan çalışmaların alanyazında az sayıda bulunması, sokak yemeklerine yönelik çalışmaların arttırılmasını gerekli kılmaktadır. Bu kitabın ortaya çıkarılmasına da bu gereklilik, vesile olmuştur. Sokak lezzetleri bu kitapta kıtalara göre bir ayrıma gidilerek ele alınmıştır. Öncelikle sokak lezzetlerinin kıtalar temelinde tarihsel gelişimine değinilmiş olup ardından sırasıyla sokak lezzetlerinin sosyo-kültürel durumu, gastronomi turizmine etkisi, diğer kültürlerle kıyasla farklılıkları ve benzerlikleri ele alınmıştır. Ardından öne çıkan reçeteler ve tarifler kapsamında bilgilere yer verilerek bölümler sonlandırılmıştır. Antarktika'da doğal yaşam içerisinde canlı popülasyonunun ender olmasından dolayı kıtada kurulan araştırma merkezleri ve üsler üzerinden bir değerlendirme gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda kitabın ortaya çıkmasında emeği geçen çok değerli bölüm yazarlarımız, Doç. Dr. Gül YILMAZ'a, Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN'a, Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN'a, Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ'a, Dr. Öğr. Üyesi Tolga AKCAN'a, Öğr. Gör. Arif ÇETİN'e, Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK'a, Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN'a, Arş. Gör. Burçak MUHACİR'e ve Yüksek Lisans öğrencisi Rabia AKSU'ya teşekkür ederim. Ayrıca kitabın yayınlanmasında başta Yayın Koordinatörü Yasin DİLMEN olmak üzere tüm Akademisyen Yayınevi çalışanlarına teşekkür eder kitabın okuyuculara faydalı olmasını dilerim.

Saygılarımla,

**Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN**

# İçindekiler

<b>BÖLÜM 1</b>	Avrupa Sokak Lezzetleri.....1 <i>Arif ÇETİN</i>
<b>BÖLÜM 2</b>	Afrika Sokak Lezzetleri.....21 <i>Gürkan KALKAN</i>
<b>BÖLÜM 3</b>	Asya Sokak Lezzetleri..... 39 <i>Esra MANKAN</i> <i>Selma Lubabe ERDOĞAN</i>
<b>BÖLÜM 4</b>	Kuzey Amerika Sokak Lezzetleri..... 65 <i>İlkay YILMAZ</i>
<b>BÖLÜM 5</b>	Güney Amerika Sokak Lezzetleri.....87 <i>Cengiz Han ALABACAK</i>
<b>BÖLÜM 6</b>	Avustralya Sokak Lezzetleri .....105 <i>Gül YILMAZ</i> <i>Rabia Nur AKSU</i>
<b>BÖLÜM 7</b>	Antarktika Mutfak Kültürü..... 129 <i>Burçak MUHACİR</i> <i>Tolga AKCAN</i>



## Yazarlar

### Doç. Dr. Gül YILMAZ

İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0002-1882-867X

### Dr. Öğr. Üyesi Tolga AKCAN

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü

 0000-0002-2488-5769


### Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

 0000-0002-0414-8649

### Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN

Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0003-1735-8511

### Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0001-5938-3112

### Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

 0000-0002-4776-3908

### Öğr. Gör. Arif ÇETİN

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Yalvaç Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

 0000-0002-9298-6932

### Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN

Alanya Hamdullah Emin Paşa (HEP) Üniversitesi, Aşçılık Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı

 0000-0002-4248-001X

### Arş. Gör. Burçak MUHACİR

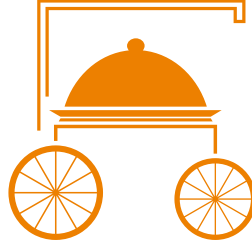
İstanbul Galata Üniversitesi, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0001-9576-1176

### YL Öğrencisi Rabia Nur AKSU

İstanbul Topkapı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0003-3049-9175



# BÖLÜM 1

## AVRUPA SOKAK LEZZETLERİ

Arif ÇETİN<sup>1</sup>

### GİRİŞ

Yemek yeme ihtiyacı tüm canlılar için vazgeçilmez bir durumdur. İnsanoğlunun var oluşuyla birlikte yemek yeme ihtiyacının karşılanmasına yönelik birçok faaliyet gerçekleştirilmiştir. Yüzyıllar boyunca insanlar, yaşam koşullarını göz önüne alarak yemek yeme ihtiyaçlarını hayat şartlarına göre şekillendirmişlerdir. İnsanoğlu tarihte ilk olarak mutfaklarını yerleşim yerinden uzak bölgelere kurmuş, daha sonra dumanı ortamdaki uzaklaştırma yolunu bulunca mutfaklarını yerleşim yerlerine taşımıştır (1). Geçmişte çevresel etmenlerden dolayı dışarda yemek pişirilse de günümüzde bu olay birçok farklı kültüre göre form değiştirmiştir. Özellikle temel ihtiyaç olan yemek yeme ihtiyacı ticari bir alana evrildiği de görülmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte sokak lezzeti kavramı artık küreselleşmiştir. İnsanlar sokak lezzetlerine daha çabuk ve kolay ulaşabilir hale gelmiştir. Günümüzde sokak lezzetleri, çok önemli bir ticari alanı oluşturmaktadır (2).

Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (17) sokak lezzetlerini, 'özellikle sokaklarda ve benzeri yerlerde satıcılar tarafından hazırlanan ve/veya satılan hazır yemekler ve içecekler' olarak tanımlamaktadır. Sokak lezzetleri çalışan insanlar için öğle tatillerinde yol kenarındaki satıcılardan alınan hızlı bir yemek anlamını taşımaktadır.

<sup>1</sup> Öğr. Gör., Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Yalvaç Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, arifcetin@isparta.edu.tr





## SONUÇ

Avrupa kıtasında gerek göç, gerek savaş gerekse de turizm ve ticaretle yemek kültürünün taşındığı anlaşılmaktadır. Bu durum sokak lezzetleri için de geçerlidir. Avrupa'dan taşınan sokak lezzetleri olduğu gibi kalmamış aynı zamanda gittiği ülkelerin damak tadına göre evrilmiştir. Sadece Avrupa'dan değil Avrupa'ya gelen sokak lezzetlerinin de kendi kültürlerine göre değiştiği söylenebilir. Avrupa Sokak lezzetlerini kıtaya gelecek olan insanların Avrupa ülkelerinde ne gibi sokak lezzetleriyle karşılaşacakları konusunda bilgi vermek amaçlanmıştır. Avrupa kıtasında birçok farklı ülke olmasından dolayı ülkelerin coğrafi koşulları ve gelişmişlik düzeyi sokak lezzetlerine de etki etmiş özellikle sanayi devriminin başlamasıyla birlikte insanların çalışma dışında pek fazla zaman bulamayışı sokak lezzetlerin gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır. Paylaşılan sokak lezzetlerinin reçetelerinde anlaşılacağı gibi Avrupa kıtasında ki beslenme kültürü genellikle homojenize et ürünleri ve hamur işleri ağırlıkta olduğu gözlemlenmiştir. Avrupa yemek kültürü ülkeden ülkeye değişebiliyor olsa da kıta genelinde bütün ülkelerin sokak lezzetlerine ulaşmak kolaydır. Seyahat amaçlı gidildiğinde özellikle yolcuların toplandığı alanlarda sokak lezzetlerine ulaşmak kolaydır.

## KAYNAKLAR

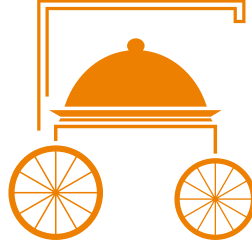
1. Uhri, A. İnsanlığın şafağında beslenme. H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomi tarihi* (s. 2-25).Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. 2015. (<https://www.tasteatlas.com/100-most-popular-street-foods-in-europe>, adresinden 20.03.2022 tarihinde erişilmiştir).
2. Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E. Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2018;2(Ek1), 589-601.
3. Czarniecka-Skubina, E., Trafialek, J., Wiatrowski, M., Gluchowski, A. An evaluation of the hygiene practices of European street food vendors and a preliminary estimation of food safety for consumers, conducted in Paris. *Journal of Food Protection* 2018; 81(10), 1614-1621.
4. White, M. *British Food: An Extraordinary Thousand Years of History by Colin Spencer*. London: Grub Street; 2011.
5. Matalas, A. L., Yannakoulia, M. Greek street food vending: an old habit turned new. *World review of nutrition and dietetics*, 2000; 86, 1-24.
6. Calloni, M. Street Food on the move: A socio-philosophical approach. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2013;93(14), 3406-3413.
7. İrigüler, F., Öztürk, B. Street food as a gastronomic tool in Turkey. In *II. International Gastronomic Tourism Congress, Proceedings Book*, (2016). 49-64.
8. Bhowmik, S. K. Street vendors in Asia: a review. *Economic and Political Weekly*, 2005; 2256- 2264.
9. Abrahale K., Sousa S., Albuquerque G., Padrão P., Lunet N. Street food research worldwide: a scoping review. *J Hum Nutr Diet*. 2019;32, 152–174 <https://doi.org/10.1111/jhn.12604>
10. Kraig, B., & Sen, C. T. (Eds.). *Street food around the world: an encyclopedia of food and culture: an encyclopedia of food and culture*. Abc-clio. 2013.
11. Albuquerque, G., Gelormini, M., de Moraes, I. L., Sousa, S., Casal, S., Pinho, O., Padrão, P. Street food in Eastern Europe: A perspective from an urban environment in Moldova. *British Journal of Nutrition*, 2020;124(10), 1093-1101.
12. Kargiglioğlu, Ş. Sokak lezzetleri konusuyla ilgili yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. 2021 5(3): 1857-1873.



13. Cankül, D., Demir, İ. Travel Agencies and Gastronomy Tourism: Case of IATA Member A-Class Travel Agencies, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*. 2018; 1(1), 3-10. DOI: 10.33083/jogh-at.2018.0
14. Bellia, C., Pilato, M., Seraphin, H. Street food and food safety: a driver for tourism?. *Calitatea*, 2016; 17(S1), 20.
15. Öztürk, B., Ertamay, S. İ. 21. yüzyıla doğru Türk gastronomisi ve geçmişten günümüze gelişiminin etkileri. 18. *Ulusal Turizm Kongresi Bildirileri Kitabı*, (2018). 756-764.
16. Yiğit, E. A., Yiğit, Y. Gastronomik ürünler sokak lezzetleri. *Turan: Stratejik Araştırmalar Merkezi*. 2019; 11(43), 434-439.
17. FAO. *Street foods. A summary of FAO studies and other activities relating to street foods*. Rome: FAO. 1989.
18. Durlu-Özkaya, F., Sarıcan, B. Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2014; 2(1), 36-45.

## İnternet Kaynakları

19. Why has Street Food become so popular in Europe? 2014. (03/04/2022 tarihinde <http://upbproducts.co.uk/2014/09/26/street-food-become-popular-europe/> adresinden erişilmiştir).
20. Europe. 03/04/2022 tarihinde <https://www.worldatlas.com/webimage/country/eu.htm> adresinden erişilmiştir.
21. Avrupa'da Tadına Bakılması Gereken 10 Sokak Lezzeti. (01/04/2022 tarihinde <https://blog.eyobus.com.tr/avrupa-sokak-lezzetleri/> adresinden erişilmiştir).
22. 20 Street Foods Everyone Should Eat in Europe. (20/03/2022 tarihinde <https://www.insider.com/best-street-foods-europe-2017-1#czech-republic-trdelnik-1> adresinden erişilmiştir).
23. World Tourism Organization, 2012. (10/04/2022 tarihinde [https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food\\_tourism\\_ok.pdf](https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf) adresinden erişilmiştir).
24. 10 Most Popular European Street Foods 2022. (25/04/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/most-popular-street-foods-in-europe> adresinden erişilmiştir).



## BÖLÜM 2

# AFRİKA SOKAK LEZZETLERİ

Gürkan KALKAN<sup>1</sup>

### GİRİŞ

İnsanların tüm dünyada paylaşımlarda bulunabileceği ortak konulardan bir tanesi yiyecek olarak görülmektedir. Bu konu insanların etkileşimde bulunduğu ve kültürel değerlerin paylaşımının yaşandığı ender durumlardandır. Yemek denince ilk gelen ülkeler akla her ne kadar Avrupa odaklı olsa da dünya genelinde güçlü ve köklü mutfaklara farklı kıta ve ülkelerde rastlamak mümkündür. En eski medeniyetlerin olduğu kıtalardan birisi de Afrika Kıtasıdır. Kıta birçok devletin özellikle Avrupalı devletlerin sömürgesinde kalmış ve onların medeniyetleri ile yoğrulmuştur. Bu durum kıtanın mutfaklarında da etkisini bırakmıştır. Genel anlamda kıtanın dünya tarafından bilinen yemeklerinde Avrupa ülkeleri ile benzerlik gösterebilmekte ve hatta bu mutfakları sündürebilmek için ithal gıdalar kullanılmaktadır (1). Ancak tam anlamıyla yerel halkın yemeklerini yansıtan ve onlardan izler taşıyan asıl mutfak olarak sokak lezzetleri gösterilebilmektedir. Afrika halkının ağırlıkta ürettiği ürünlerden oluşan sokak mutfağı ürünleri günümüzde farklı milletlerden gelen insanlar için tadım noktaları haline gelmiştir. Küreselleşmenin yarattığı sıradanlaşmış mutfaklardan kurtulmak ve gittikleri destinasyonu tam anlamıyla tanımak isteyen turistlerin uğrak yeri haline gelen sokak lezzetleri noktaları gastronomi turizmi altında ayrı bir başlıkta ele alınmaya başlanmıştır.

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, gurkankalkan@isparta.edu.tr



## SONUÇ

Destinasyonları güçlü kılan birçok yan üründen bahsetmek mümkündür. Ancak kişilerin destinasyonu tercih etmesinde etkili olan temel etmenler arasında yiyecek ve içecekler yer almaktadır. Ayrıca destinasyonun yiyecek yönü ne kadar güçlü ise destinasyona sağladığı katkı o oranda güçlü olmaktadır. Destinasyonu güçlü kılan etmenler arasında günümüzde “Sokak Lezzetleri” gösterilebilmektedir. Araştırma kapsamında Afrika Kıtasında en çok bilinen ve o bölge ile anılan sokak lezzetleri paylaşılmıştır. Farklı tat, kültür, yaşam şekli ve sosyal iletişime katılmak isteyen insanların bu lezzet noktalarını tercih ettiği ve onların beğenisine dayalı lezzetlere yer verilmiştir. Genel taramada Afrika sokak lezzetlerinin tüketilebilir gıdalar olduğu ve birçok lezzete ev sahipliği yaptığı yalnız gıda güvenliği ve hijyen konusunda sorunları çok olduğu verisine ulaşılmıştır. Bu destinasyonu tercih edecek kişilerin daha bilindik ve iyi gözlemler yaptıktan sonra gıdaları tüketmeleri tavsiye edilmektedir.

## KAYNAKLAR

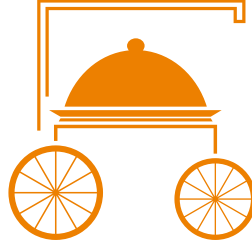
1. Riet, V.H., (2002). *The Role of Street Foods in the Diet of Low-Income Urban Residents, the Case of Nairobi*, Wageningen University and Research ProQuest Dissertations Publishing, 2002. 282399
2. Tinker, I. (1997) *Street Foods: Urban Food and Employment in Developing Countries*, New York, Oxford University Press.
3. Sabah. *Afrika Ülkeleri*. (25.03.2022 tarihinde <https://www.sabah.com.tr/egitim/afrikada-kac-ulke-var-afrika-kitasindaki-ulke-sayisi-ve-isimleri-e1-5499864> adresinden ulaşılmıştır).
4. Dalar, M. *Afrika Birliği Örgütünden Afrika Birliğine: Afrika’da Bütünleşme Çabaları*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara. 2013. s. 1-169.
5. Yüksel, A.M. Afrika Jeopolitiği ve ABD’nin Afrika Politikası, *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 2016; 11/2 Winter: 1389-1408.
6. Preparedfoods. *Street Food of Africa*. (08.03.2022 tarihinde <https://www.preparedfoods.com/articles/109953-street-food-of-africa> adresinden ulaşılmıştır).
7. Ayyıldız, S., Özkaya Durlu, F. (2019). Doğu Afrika Ülkeleri Mutfak Kültürü, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2019; 7(96), Eylül: 299-316.
8. Comfort O., C. Food Safety and Hygienic Practices of Street Food Vendors in Owerri, Nigeria. *Studies in Sociology of Science*, 2010; 1(1): 50-57.
9. Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., Nasinyama, G. Practices, Knowledge and Risk Factors of Street Food Vendors in Uganda. *Food Control*, 2011; 22 (10): 1551-1558.
10. Theafricangourmet. *Tasting African History Through Street Food*. (24.03.2022 tarihinde <https://www.theafricangourmet.com/2020/09/food-to-buy-on-streets-of-africa.html> adresinden ulaşılmıştır).



11. Crush. *The history of street food*. (24.03.2022 tarihinde <https://crushmag-online.com/the-history-of-street-food/> adresinden ulaşılmıştır).
12. Africa. *African Street Food*. (01.04.2022 tarihinde <https://www.africa.com/top-10-african-street-food/> adresinden ulaşılmıştır).
13. Southafricapackages. *South Africa Tour Packages*. (09.03.2022 tarihinde <https://www.africanoverlandtours.com/overland-africa-blog/street-food-in-africa/> adresinden ulaşılmıştır).
14. Cardoso, R. C. V., Santos, S. M. C., Silva, E. O. Street Food and Intervention: Strategies and Proposals to the Developing World. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2009; 14(4), August: 1215-1224.
15. FAO. *Food Processing*. (02.03.2022 tarihinde <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/> adresinden ulaşılmıştır).
16. Smith, S. L. J., Xiao, H. G. Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination, *Journal of Travel Research*, 2008; 46, 289-299.
17. Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. *Food tourism around the world: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann; 2003.
18. Sandybayev, A. The Impact of Street and Food Festivals in Gastronomic Tourism through Visitor's Emotions and Satisfaction. A Case of Abu Dhabi Food Festival, *International Journal of Research in Tourism and Hospitality (IJRTH)*, 2018; 4(1): 27-32 ISSN 2455-0043.
19. Stephen Apanga, S., Addah, J., Raymond, D. Food Safety Knowledge and Practice of Street Food Vendors in Rural Northern Ghana, *Food and Public Health*, 2014; 4(3): 99-103. DOI: 10.5923/j.fph.20140403.05.
20. Assob JCN1, Nde PF1, Nsagha DS1, Njimoh DL2, Nfor O3, Njunda AL1, Kamga HLF1. The Incidence of Feco-Oral Parasites in Street-Food Vendors in Buea, South-West Region Cameroon, *African Health Sciences*, 2012; 12(3).
21. Ok, M., Kuria, E. Hygienic and Sanitary Practices of Vendors of Street Foods in Nairobi, Kenya, *African Journal of Food Agriculture and Nutritional Development (AJFAND)*, 2005; 5(1).
22. Ekanem, O.E. The Street Food Trade in Africa: Safety and Socio-Environmental Issues, *Food Control*, 1998; 9(4), 211-215.
23. Chukuezi, C. O. Food Safety and Hygienic Practices of Street Food Vendors in Owerri, Nigeria, *Studies in Sociology of Science*, 2010; 1(1): 50-57.
24. Samapundo, S., Cam Thanh, T.N., Xhaferi, R., Devlieghere, F. Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Street Food Vendors And Consumers in Ho Chi Minh City, Vietnam, *Food Control*, 2016; 70: 79-89.
25. Hanashiro, A., Marisa, M., Glavur, R., Matt-e, Maria, H., Matt-e, E., Torres, A. F. S. Microbiological Quality of Selected Street Foods From a Restricted Area of Swao Paulo City. Brazil, *Food Control*, 2005; 16, 439-444.
26. Çavuşoğlu, M., Çavuşoğlu, O. Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2018; 2, (Ek1), Bahar: 637-651.
27. Lee J.S., Lee C.K., Choi Y. Examining the role of emotional and functional values in festival evaluation. *J. Travel Res.* 2011; 50:685-696. doi: 10.1177/004728751038546.
28. FAO (Food and Agricultural Organisation of the United Nations). *Draft Revised Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa*, (pp. 24-43). Rome: FAO. 1999.
29. Alim, A.B. Risk Factors in Street Food Practices in Developing Countries: A Review, *Food Science and Human Wellness*, 2016; 5: 141-148.
30. Lues, J.F., Rasephei, M.R., Venter, P., Theron, M.M. Assessing food safety and associated food handling practices in street food vending. *Int. J. Environ. Health Res.*, 2006; 16(5): 319-328.



31. Rane, S. Street Vended Food in Developing World: Hazard Analyses, *Indian J. Microbiol*, 2011; 51(1), 100-106.
32. Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., Nasinyama, G. Practices, Knowledge and Risk Factors of Street Food Vendors in Uganda. *Food Control*, 2011; 22 (10): 1551-1558.
33. Nkosi, V.N., Tabit, T.F. *The Food Safety Knowledge of Street Food Vendors and The Sanitary Conditions of Their Street Food Vending Environment in the Zululand District*, Heliyon 7- e07640 South Africa. 2021.
34. Alfiero, S., La Guidice, A., Bonadonna, A. Street Food and Innovation: The Food Truck Phenomenon, *British Food Journal*, 2017; 119(11):2462-2476.
35. Braai. *How To Braai Snoek*. (23/03/2022 tarihinde <https://braai.com/how-to-braai-snoek/> adresinden ulaşılmıştır).
36. Yemek. *Güney Afrika'ya Gidip Yemeden Dönmemeniz Gereken 10 Lezzet*. (21.03.2022 tarihinde <https://yemek.com/guney-afrika-yemekleri/> adresinden ulaşılmıştır).
37. Hürriyet. *Mangal Hakkında Her şey*. (10.06.2022 tarihinde <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/mehmet-yasin/mangal-hakkinda-bilmeniz-gereken-her-sey-40513889> adresinden ulaşılmıştır).
38. Africa. *10 Best African Street Food*. (01.04.2022 tarihinde <https://www.africa.com/top-10-african-street-food/> adresinden ulaşılmıştır).
39. International Cuisine. *Mauritius Dholl Puri (Yellow Split Pea Wrap)*. (03.03.2022 tarihinde <https://www.internationalcuisine.com/mauritius-dholl-puri/> adresinden ulaşılmıştır).
40. African Food Network. *15 Amazing African Street Foods You Would Love*. (04.03.2022 tarihinde <https://afrifoodnetwork.com/articles/african-street-foods/> adresinden ulaşılmıştır).
41. Meals By Mavis. *Chicken Chichinga (Ghanaian Chicken Kebabs)*. (02.02.2022 tarihinde <https://mealsbymavis.com/chicken-chichinga-ghanaian-chicken-kebab/> adresinden ulaşılmıştır).
42. Afktravel. *Six East African Foods To Try*. (05.03.2022 tarihinde <https://afktravel.com/113468/foodie-fix-six-east-african-foods-try/> adresinden ulaşılmıştır).
43. Biletbayiblog. *Nijerya'da Ne Yenir? Ne İçilir? | Nijerya'ya Özgü 22 Lezzet*. (08.03.2022 tarihinde <https://blog.biletbayi.com/nijeryada-ne-yenir.html/> adresinden ulaşılmıştır).
44. Okayafrica. *Here Are 50 of the Best African Foods From Across the Continent*. (05.03.2022 tarihinde <https://www.okayafrica.com/african-countries-best-food-dishes-cuisine/?rebellitem=7#rebellitem7> adresinden ulaşılmıştır).
45. Evans. *Accras (Karayip börekleri)*. (02.04.2022 tarihinde <https://tr.evansvilleantiaging.com/accras> adresinden ulaşılmıştır).
46. Tasteatlas. *10 Most Popular African Street Foods*. (01.02.2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/most-popular-street-foods-in-africa> adresinden ulaşılmıştır).
47. Theculturetrip. *14 Mouth Watering African Street Foods You Need To Try*. (28.03.2022 tarihinde <https://theculturetrip.com/africa/articles/africa-14-mouth-watering-african-street-foods-you-need-to-try/> adresinden ulaşılmıştır).
48. Tasteatlas. *Hawawshi*. (01.02.2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/hawawshi> adresinden ulaşılmıştır).
49. Tuko. *Nyama Choma Recipe*. (01.03.2022 tarihinde <https://www.tuko.co.ke/261700-nyama-choma-recipe-spice-your-holidays-with-delicacy.html> adresinden ulaşılmıştır).
50. Momoafrica. *10 Best African Street Foods*. (03.03.2022 tarihinde <https://www.momoafrica.com/10-best-african-street-food/> adresinden ulaşılmıştır).



## BÖLÜM 3

# ASYA SOKAK LEZZETLERİ

Esra MANKAN<sup>1</sup>  
Selma Lubabe ERDOĞAN<sup>2</sup>

### GİRİŞ

Günümüzde, milyarca insanın her gün sokak yemeklerini yiyerek beslenme ihtiyaçlarını karşıladıkları düşünülmektedir. Sokak lezzetleri şehirlerin gelişimini ve kalkınmasını destekleyen en önemli unsurlardan biri olarak görülmektedir. Sokak lezzetleri toplum içerisinde sınıf ayrımı olmadan her kesimden insanın hakkında konuşup tartışabildiği birleştirici bir unsur olarak kabul edilmektedir.

Dünya genelinde gastronomik bir kimlik olarak kabul gören sokak lezzetleri, insanların günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmektedir. Sokak lezzetlerinin doyurucu olması, düşük maliyetli olması, çeşitliliğin fazla olması, ulaşılabilir olması ve kültürel unsurları içinde barındırması gibi etkenlerin bu yemeklere karşı olan talebi arttırdığı görülmüştür. Genellikle nüfusu fazla olan ülkelerde pratik ve hızlı olarak gıdaya ulaşma isteği, yeni ve farklı yeme kültürlerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu sebeple sokak gıda ticareti sıklıkla tercih edilen bir sektör haline gelmeye başlamıştır. Sokak lezzetleri insanlık tarihi boyunca kıtalara ve ülkelere göre farklılık gösterse de her zaman tercih edilen lezzetler arasında yer almışlardır. Her sosyal statüden insanın tercih ettiği sokak lezzetlerinin küçük şehir

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, esra.mankan@alanyahep.edu.tr

<sup>2</sup> Öğr. Gör., Alanya Hamdullah Emin Paşa (HEP) Üniversitesi, Aşçılık Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, lubabe.erdogan@alanyahep.edu.tr



sokak lezzetleri gastronomi festivalleri aracılığı ile bu lezzetlerinin tanınmasına katkı sağlanabilir. Sokak lezzetleri, gastronomi kimliğinin ve destinasyonun marka imajının korunmasında ulusal ve uluslararası tanıtımının sağlanmasında etkili olacaktır.

Sokak lezzetleri, o ülkeye ait meyve, sebze ve yemeklerin ya da içeceklerin sokakta satılması, yapıldığı yerde sergilenmesi ve tüketilmesi açısından tüketici açısından ilgi çekici bir deneyim olarak ifade edilmektedir. Ancak sokak lezzetleri; hijyen sorunu, kayıt dışı satışlar, gıda zehirlenmesi gibi birçok sorunu da beraberinde getirmektedir. Bu kapsamda bu lezzetlerin güvenilir bir şekilde üretimi ve tüketimi için hijyen sorununa da ulusal ve uluslararası açıdan denetim getirilmelidir. Çoğu tüketicinin sokak lezzetlerini tercih etmemesindeki en büyük kaygısı sağlık sorunları ve hijyen eksikliğidir. Sokak lezzetleri sadece karın doyurmaktan ibaret olarak görülmemeli, aynı zaman da o yörenin kültürünü yansıtan bir unsur olarak değerlendirilmelidir. Ancak bu şekilde sokak lezzetleri gastronomi pazarında hak ettiği yeri alacaktır. Ucuz olması, kolay ulaşılabilir olması, çabuk hazırlanması çoğu zaman üretildiği yerde tüketilmesi gibi birçok sebepten dolayı tercih sebebi olan sokak lezzetleri üzerine gıda güvenliği konusunda dünya genelinde önlemler alınmalı ve çözüm önerileri getirilmelidir.

Bu bölümde sokak lezzetlerinden Asya sokak lezzetleri üzerinde durulmuş, Asya kıtasındaki sokak lezzetlerine ait öne çıkan reçeteler verilmiştir.

## KAYNAKLAR

1. Yıldız M, Yılmaz M. Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2020; (5), 19-35.
2. Dönmez Polat D, Gezen A. Gastronomide sokak yiyecekleri ve satıcıları: Teorik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2017; 5(Special Issue 2): 117-124.
3. Kraig, B., Sen, C. T. (Eds.). (2013). Street food around the world: an encyclopedia of food and culture: an encyclopedia of food and culture. Abc-clio.
4. <https://tr.theplanetworld.com/11332-12-of-america-s-best-food-truck-cities> (20/02/2022 tarihinde erişilmiştir).
5. <https://www.gidahatti.com/istanbulun-karsi-konulmaz-9-sokak-lezzeti-147451/> (20/02/2022 tarihinde erişilmiştir).
6. Özdoğan O. N. Moleküler gastronomi. Özdoğan, O. N. (ed.) Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler-I içinde. Ankara: Detay Yayıncılık; 2016. p. 201-202.
7. FAO. Forestry Department. Forest Resources Division, & Agriculture Organization of the United Nations. Forest Resources Division. Databook on endangered tree and shrub species and provenances (Vol. 77). Food & Agriculture Org.; 1986.
8. Uz K. Çanakkale ili sokak yiyecekleri üzerine bir araştırma (Master's thesis, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü); 2021.
9. [https://stringfixer.com/tr/Street\\_food\\_of\\_Indonesia/](https://stringfixer.com/tr/Street_food_of_Indonesia/) (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
10. <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/dunyanin-en-buyuk-balik-pazari-tsukiji-tarihi-mekanina-veda-eti/1274617/> (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
11. <http://www.citiesjournal.com/top-15-best-food-cities-in-the-world> (02/07./2014)/ (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).

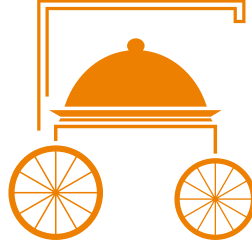




12. <http://www.ocityguides.com/cities/top-10-best-food-cities.html> (02/07/2014)/ (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
13. [http://uk.askmen.com/fine\\_living/wine\\_dine\\_archive\\_60/87\\_wine\\_dine.html](http://uk.askmen.com/fine_living/wine_dine_archive_60/87_wine_dine.html) (02/07/2014)/ (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
14. <https://tr.traasgpc.com/mumbais-colaba-neighborhood-8-/>(03/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
15. <https://www.victoriantourismawards.com.au/winner/melbourne-food-wine-festival-3/> (04/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
16. Kowalczyk A. From street food to food districts–gastronomy services and culinary tourism in an urban space. *Turystyka Kuturowa*, 2014;9, 136-160.
17. Fao J. Toxicological evaluation of certain food additives and contaminants. In The 33rd Meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. *Cambridge: Cambridge University Press*, Cambridge; 1996.
18. Abrahale K, Sousa S, Albuquerque G, et al. Street food research worldwide: a scoping review. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 2019;32(2): 152-174.
19. Chavarria L.C.T., Phakdee-auksorn P. Understanding international tourists' attitudes towards street food in Phuket, Thailand. *Tourism Management Perspectives*, 2017;21: 66-73. (Toh & Birchenough,2000).
20. Albuquerque G, Lança de Morais I, Gelormini M, et al. Street Food in Dushanbe, Tajikistan: Availability and Nutritional Value. *British Journal of Nutrition*, 2019;122: 1052-1061. <https://doi.org/10.1017/S0007114519001892>
21. Bouafou KGM, Beugré GFC, Amani, YC. Street Food around the World: A Review of the Literature. *Journal of Service Science and Management*, 2021;14(6): 557-575.
22. Tinker I. Street Foods into the 21st Century. *Agriculture and Human Values* 1999;16: 327–333, Kluwer Academic Publishers. Printed in the Netherlands. Portland, Oregon, USA.
23. Cohen M. The Urban Street Food Trade. Equity Policy Center; 1997.
24. Bektarım N, Çakıcı AC, Ballı E. Sokak Lezzetleri Tüketim Sıklığı. 2018 (01/05/2022 tarihinde [https://www.researchgate.net/profile/Erdinc-Balli/publication/336363435\\_Sokak\\_Lezzetleri\\_Tuketim\\_Sikligi\\_Consumption\\_Frequency\\_of\\_Street\\_Flavors/links/5d9d9fb392851c2f70f7353b/Sokak-Lezzetleri-Tuketim-Sikligi-Consumption-Frequency-of-Street-Flavors.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Erdinc-Balli/publication/336363435_Sokak_Lezzetleri_Tuketim_Sikligi_Consumption_Frequency_of_Street_Flavors/links/5d9d9fb392851c2f70f7353b/Sokak-Lezzetleri-Tuketim-Sikligi-Consumption-Frequency-of-Street-Flavors.pdf) adresinden ulaşılmıştır.)
25. FAO. School kids and street food. Spotlight Magazine, Agriculture and Consumer Protection Department, United Nations. 2007.
26. Choudhury M, Mahanta L, Goswami J, et al (2011). Socio- economic profile and food safety knowledge and practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam, India. *Food Control*, 2011;22: 196-203.
27. Dawson RJ, Canet C. International activities in street foods. *Food Control*, 1991;135-138.
28. Çavuşoğlu M, Çavuşoğlu O. Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2018;2(Ek1): 637-651.



29. Karim AS, Chi CGQ. Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations Food Image, *Journal Of Hospitality Marketing & Management*, 2010;19 (6): 531-555.
30. Henderson JC, Henderson JC. (2017). "Street Food, Hawkers And The Michelin Guide In Singapore". *British Food Journal*, 2017;119(4): 790-802.
31. Bessiere J. "Local Development And Heritage: *Traditional Food And Cuisine As Tourist Attractions In Rural Areas*". *Sociologia Ruralis*, 1998;38(1): 21-34.
32. Solunoğlu A, Nazik MH (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği1 (*Consumer Preferences*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2018; 40, 59.
33. [https://en.wikipedia.org/wiki/Hong\\_Kong\\_Soya\\_Sauce\\_Chicken\\_Rice\\_and\\_Noodle](https://en.wikipedia.org/wiki/Hong_Kong_Soya_Sauce_Chicken_Rice_and_Noodle)
34. Oktay, S. 2018. Gastronomi Bilimine Giriş. DerYayınları. 184 s. İstanbul.
35. [https://www.olivemagazine.com/recipes/meat-and-poultry/steamed-pork-buns-hirata-buns/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/meat-and-poultry/steamed-pork-buns-hirata-buns/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
36. [https://www.olivemagazine.com/recipes/collection/asian-street-food-recipes/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/collection/asian-street-food-recipes/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
37. [https://en.wikipedia.org/wiki/Tom\\_yum/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Tom_yum/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
38. Sabphon C, Srichoosilp A, Wanichwecharungruang S, Sukwattanasinitt M, et al. Dissolvable and edible film for long-lasting kaffir lime aroma in food. *International Journal of Food Science & Technology*, 2020;55(4): 1523-1530.
39. [https://www.olivemagazine.com/recipes/healthy/tom-yum-soup/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/healthy/tom-yum-soup/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
40. [https://www.olivemagazine.com/recipes/fish-and-seafood/prawn-laksa-spicy-noodle-soup/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/fish-and-seafood/prawn-laksa-spicy-noodle-soup/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
41. [https://thinpo.com/vietnam-mutfagi-pho-eriste-corbasi-tarifi/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://thinpo.com/vietnam-mutfagi-pho-eriste-corbasi-tarifi/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
42. [https://southeastasiabackpacker.com/fish-amok-cambodia/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://southeastasiabackpacker.com/fish-amok-cambodia/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
43. [https://southeastasiabackpacker.com/street-food-in-south-east-asia/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://southeastasiabackpacker.com/street-food-in-south-east-asia/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
44. [https://www.cookerru.com/tteokbokki/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.cookerru.com/tteokbokki/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
45. [https://iamafoodblog.com/tteokbokki/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://iamafoodblog.com/tteokbokki/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
46. [https://foodiesheart.com/2021/08/22/jalebi-recipe-an-indian-sweet-recipe/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://foodiesheart.com/2021/08/22/jalebi-recipe-an-indian-sweet-recipe/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
47. Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 589-601.
48. [https://www.aa.com.tr/tr/dunya/dunyanin-en-buyuk-balik-pazari-tsukiji-tarihi-mekanina-veda-et-ti/1274617/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.aa.com.tr/tr/dunya/dunyanin-en-buyuk-balik-pazari-tsukiji-tarihi-mekanina-veda-et-ti/1274617/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).



## BÖLÜM 4

# KUZEY AMERİKA SOKAK LEZZETLERİ

İlkay YILMAZ<sup>1</sup>

### GİRİŞ

Şehir hayatı ve zaman kavramları birbirleriyle etkileşim içerisinde olduğundan şehirde yaşayan bireylerin yeme içme alışkanlıklarında değişkenlikler ve yaşam kültürlerinde farklılıklar gözlemlenmektedir. Bu yaşam kültürü içerisinde yerel kültürü yansıtan ve onun korunması ve tanınmasına yardımcı olan sokak yemekleri önemli bir yer tutmaktadır.

Bu bölümde Kuzey Amerika Kitasında sokak lezzetlerinin tarihsel gelişimi ve ortaya çıkışı, sokak lezzetlerinin sosyo-kültürel durumu, sokak lezzetlerinin gastronomi turizmine etkisi, sokak lezzetlerinin diğer kültürlerle göre farklılıkları ve benzerlikleri ve sokak lezzetlerine ait öne çıkan reçeteler ile bazı sokak yemeklerinin yapılışı konuları irdelenecektir.

### 1. KUZEY AMERİKA KITASINDA SOKAK LEZZETLERİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ VE ORTAYA ÇIKIŞI

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (Food and Agriculture Organization [FAO]) tanımına göre, sokak yemekleri "*Satıcılar ve seyyar satıcılar tarafından özellikle cadde ve benzeri halka açık yerlerde hazırlanan ve / veya satılan yenmeye*

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ilkayyilmaz@baskent.edu.tr



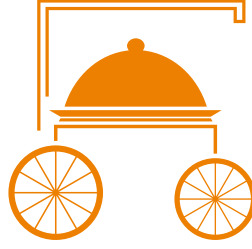
tilması ve geliştirilmesi ile yerel yiyecek içecek kültürü korunacak ve sahip olunan değerler sayesinde gastronomi turizmi ve dolayısı ile ekonomi gelişecektir.

## KAYNAKLAR

1. FAO. FAO 1997 Street foods. Food and Agriculture Organization Report, 1997, Rome. 1-4.
2. WHO. *Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods*, (10/03/2022 tarihinde <https://www.who.int/foodsafety/publications/street-vended-food/en/> adresinden ulaşılmıştır).
3. Paolo C., "Food trucks in the USA: sustainability, young entrepreneurship, and urban revitalization." Street Food. Routledge, 2014. 151-163.
4. Evans, S. T., Webster, D. L. (Eds.). *Archaeology of Ancient Mexico and Central America: an encyclopedia*. 2000, Routledge.
5. Street Food USA, *Fantastic American Street Food + Where To Find It* (21/03/2022 tarihinde <https://traveloutlandish.com/blog/street-food-usa/> adresinden ulaşılmıştır).
6. Stringfixer, *American Cuisine* (10/03/2022 tarihinde [https://stringfixer.com/tr/American\\_Cuisine](https://stringfixer.com/tr/American_Cuisine) adresinden ulaşılmıştır).
7. Calloni, M. Hareket halindeki sokak yemekleri: Sosyo-felsefi bir yaklaşım. Gıda ve Tarım Bilimi Dergisi, 2013, 93 (14), 3407-3413.
8. Khairatun, S. N. International culinary influence on street food: an observatory study. Journal of Sustainable Tourism and Entrepreneurship, 2020, 1(3), 179-193. <https://doi.org/10.35912/joste.v1i3.304>
9. Proietti, I., Frazzoli, C., Mantovani, A. Identification and management of toxicological hazards of street foods in developing countries. Food and Chemical Toxicology, 2014, 63, 143-152.
10. Blake M. K., Mellor J., Crane L., Buying local food: shopping practices, place, and consumption networks in defining food as "local", Ann. Assoc. Am. Geogr., 100 (2) 2010, pp. 409-426.
11. Henderson C., Street food, hawkers and the michelin guide in Singapore, Br. Food J., 2017, 119 (4) pp. 790-802.
12. Ellis, E. Park, S. Kim, I. Yeoman, What is food tourism?, Tourism Manag., 68 ,2018, pp. 250-263.
13. Hall C.M., Sharples L., The consumption of experiences or the experience of consumption?: an introduction to the tourism of taste, C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne (Eds.), Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, Elsevier, Oxford 2008, pp. 1-24.
14. Richards G., Hjalager A. M., Tourism and Gastronomy, Routledge, Abingdon 2002.
15. Ballia, E. Gastronomi turizmi açısından Adana Sokak Lezzetleri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2016, 4(Special issue 1), 3-7.
16. Francesc Fusté-Forné, Street food in New York City: Perspectives from a holiday market, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 24, 2021, doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100319.



17. Yıldırım, Ö., Albayrak, A. Yabancı Turistlerin İstanbul Sokak Yemeklerini Değerlendirmeleri Üzerine Bir. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2019, 1081-1082.
18. FAO, *Food and Agriculture Organization. Street Food: Small Entrepreneurs, Big Business* 1997. (21/03/2022 tarihinde <http://www.fao.org/english/newsroom/highlights/1997/970408-e.htm> adresinden ulaşılmıştır).
19. World Food Travel Association. What is food tourism? 2019, <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism>.
20. Global Data, Key trends in culinary tourism. [https://sector.tov.be/wp-content/uploads/2018/11/GlobalData\\_Keytrendsinculinarytourism\\_130918.pdf](https://sector.tov.be/wp-content/uploads/2018/11/GlobalData_Keytrendsinculinarytourism_130918.pdf)
21. Kraig, B., Colleen T. S, eds. *Street food around the world: an encyclopedia of food and culture: an encyclopedia of food and culture*. Abc-clio, 2013.
22. Malhotra S., Food safety issues related to street vendors. Gupta RM, Minhas DJ (ed), *Food Safety in the 21st Century*, New York, ABD, Academic Press, 2017, p.395-402.
23. Tinker, I. "Street Foods in to the 21st Century", *Food and Human Values*, 1999, 16(3): 327.
24. Newman L. L., Burnett K., *Street food and vibrant urban spaces: lessons from Portland, Oregon, Local Environ.: The International Journal of Justice and Sustainability*, 18 (2) 2013, pp. 233-248.
25. Smith-Bedford G., *Street Food Movement Primed for Growth*, Atlanta Business Chronicle 2017, p. 28.
26. Taylor, D. S., Fishell, V. K., Derstine, J. L., Hargrove, R. L., Patterson, N. R., Moriarty, K. W., Battista, B. A., Ratcliffe, H. E., Binkoski, A. E., Kris-Etherton, P. M. *Street foods in America—a true melting pot. World review of nutrition and dietetics*, 2000, 86, 25-44. <https://doi.org/10.1159/000059732>.
27. Gaber J: *Manhattan's 14th street vendors' market: Informal street peddlers' complementary relationship with New York City's economy*. *Urban Anthropol* 1994; 23:373-408.
28. Tinker I: *Street Foods. Urban Food and Employment in Developing Countries*. New York, Oxford, University Press, 1997.
29. Sgroi F., Modica F., Fusté-Forné F. *Street food in Palermo: Traditions and market perspectives*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 27, 2022, 100482, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100482>.
30. Tabl, *Popular American Street Food* (21/03/2022 tarihinde <https://tabl.com/magazine/popular-american-street-food> adresinden ulaşılmıştır).
31. Tasteatlas, *Where to eat the best street foods in North America*. (21/03/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/north-america/street-food> adresinden ulaşılmıştır).
32. Travel out landish, *Fantastic American Street Food + Where To Find It | Usa* (21/03/2022 tarihinde <https://traveloutlandish.com/blog/street-food-usa/> adresinden ulaşılmıştır).
33. Bitemeup, *12 Most popular Street Foods of America*. (21/03/2022 tarihinde <https://bitemeup.com/12-most-popular-street-foods-of-america/> adresinden ulaşılmıştır).
34. Texmex, *Texmex Cookbook*, (21/03/2022 tarihinde <https://archive.org/details/txmexcookbook-hi0000wals> adresinden ulaşılmıştır).
35. Kramer LA, *Matty Matheson's Halifax Donair Recipe*, (02/06/2022 tarihinde <https://www.lanceallenkramer.com/donair> adresinden ulaşılmıştır).



## BÖLÜM 5

# GÜNEY AMERİKA SOKAK LEZZETLERİ

Cengiz Han ALABACAK<sup>1</sup>

### GİRİŞ

İnsanlar ilkçağdan beri yemek yeme faaliyetini gerçekleştirmektedir. Başlarda bu durum yalnızca karın doyurma ve yaşamını sürdürme amaçlı bir faaliyet olsa da 21. Yüzyıl itibariyle oldukça farklı sebeplerle insanların yemek yeme faaliyeti sergiledikleri görülmektedir. Sosyal hayvanlar olarak düşünüldüğünde insanlar genellikle aile içerisinde, arkadaşlar arasında ya da halka açık ortamlarda yeme içme faaliyetinde bulunmaktadır. Bununla birlikte özellikle halka açık alanlarda yapılan yeme içme faaliyetlerine bakıldığında kapalı restoranlarda gerçekleşen çeşitli etkinlik yemekleri, kutlama yemekleri gibi çeşitlerinden açık alan pikniklerine kadar çok farklı türlerinin olduğu söylenebilir. Ancak halka açık yerlerde yapılan yeme içme faaliyetleri arasında en öne çıkan türün sokak yemekleri olduğu gözlenmektedir. Dünya çapında günlük olarak yaklaşık 2,5 milyar insanın sokak yemeği tükettiği düşünülmektedir. Konuya bu açıdan bakıldığında sokak yemeklerinin ve sokak yemekçiliğinin son derece büyük ve önemli bir yeri kapladığını söyleyebilmek mümkündür. Sokak lezzetleri ve sokak yemekçiliği Güney Amerika mutfağının çağdaş kentsel alanlarında önemli bir rol oynamaktadır. Tarihsel açıdan bakıldığında sokak lezzetleri uzunca süredir Güney Amerika kıtasında yer alsa da 1980'lerde yaşanan mali kriz sonucunda halkın yoksullaşmasına sebep

<sup>1</sup> Öğr. Gör., Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, cengizalabacak@isparta.edu.tr



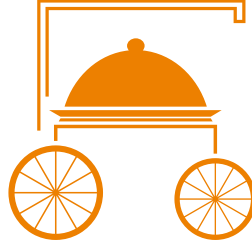
Bu çalışmada Güney Amerika kıtasındaki Sokak Yemekleri sektörü, sektörün gelişimi, bugünkü durumu incelenmeye çalışılmıştır. Bununla birlikte Güney Amerika sokak lezzetlerine çeşitli örnek tarifler verilmiştir. Farklı zamanlarda yapılacak çalışmalar ile konu daha detaylı incelenebilir ve bu çalışma sonraki çalışmalarla bir altyapı hazırlayabilir.

## KAYNAKLAR

1. Durlu-Özkaya, F., Sarıcan, B. Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2014; 2 (1): 36-45.
2. Gheorghe, G., Bulin, D. Cuisine - A Regional Tourism Differentiation Tool. *Knowledge Horizons. Economics*. 2014; 6(2): 194-199.
3. Kraig, B., Sen, C. T. (Eds.). (2013). Street Food Around The World: An Encyclopedia Of Food And Culture: An Encyclopedia Of Food And Culture. Abc-clio.
4. Arámbulo III, P. V., Almeida, C. R., Cuéllar Solano, J. A. Street Food Vending in Latin America. *Bulletin of the Pan American Health Organization (PAHO)*;1994; 28(4).
5. Contreras, C. P. A., Cardoso, R. D. C. V., Da Silva, L. N. N. Street Food, Food Safety, And Regulation: What is The Panorama in Colombia?: A Review. *Journal Of Food Protection*. 2020; 83(8): 1345-1358.
6. Vargas, L. F. T. Ve Muñoz, G. T. B. A Description of Hygienic-Sanitary Conditions Of Street Food Trade at Parque Nacional, Bogotá DC. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 225-240.
7. Cardoso, R. D. C. V., Santos, S. M. C. D. Ve Silva, E. O. (2014). Street Food and Intervention; Strategies and Proposals for The Developing World. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 255-268.
8. Marras, S. R. (2014). Comparative Analysis of Legislative Approaches to Street Food in South American Metropolises. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 33-63.
9. Cardoso, R. D. C. V., Santana, G. R. D. Ve Guimarães, T. F. D. (2014). Street Food Consumers in Salvador, Bahia; Habits, Knowledge and Risk Perception. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 241-254.
10. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M. Ve Marras, S. R. (Eds.). (2014). *Street food: Culture, Economy, Health And Governance*. Routledge.
11. Santa, N. (2021). Travel The World in Street Food: Popular Street Food Recipes from Around the Globe.

## İnternet Kaynakları

12. Ceviche 2021. (11/04/2022 tarihinde <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/balik-yemekleri/ceviche> adresinden erişilmiştir.)
13. Reina Papiada Arepas, Julie Loria 2011. (11/04/2022 tarihinde <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/reina-pepiada-arepas-365290> adresinden erişilmiştir.)
14. Empanadas de pino. (13/04/2022 tarihinde <https://www.muerteelplato.com/desayunos-del-mundo/empanadas-de-pino/> adresinden erişilmiştir.)
15. Mandioca Frita 101: Fried Yucca Root. (13/04/2022 tarihinde <https://bewitchingkitchen.com/2010/01/17/mandioca-frita-101-fried-yucca-root/> adresinden erişilmiştir.)
16. Venezuelan Steak Pepito, Joshua Bousel 2016. (14/04/2022 tarihinde <https://meatwave.com/recipes/venezuelan-grilled-steak-pepito-sandwich-recipe> adresinden erişilmiştir.)
17. Daniel Gritzer 2022. (14/04/2022 tarihinde <https://www.seriousseats.com/causa-peruvian-cold-mashed-potato-casserole-with-tuna-or-chicken> adresinden erişilmiştir.)
18. Ev Yapımı Chimichurri Sos 2021. (14/04/2022 tarihinde <https://www.petitegourmets.com/tr/yemek-tarifleri/chimichurri-sos> adresinden erişilmiştir.)
19. Salsa Criolla: Country Style Sauce 2022. (14/04/2022 tarihinde <https://www.topknotdallas.com/salsa-criolla/> adresinden erişilmiştir.)
20. Mireya González 2020. (14/04/2022 tarihinde <https://cookpad.com/ng/recipes/13921065-sopapillas-pasadas> adresinden erişilmiştir.)



## BÖLÜM 6

# AVUSTRALYA SOKAK LEZZETLERİ

Gül YILMAZ<sup>1</sup>  
Rabia Nur AKSU<sup>2</sup>

### GİRİŞ

Avustralya, Okyanusya'nın %96'sını oluşturan ve dünyanın her yerinden aldığı yoğun göçlerle kültür çeşitliliğine sahip olan bir kıta ülkesidir. Kültür çeşitliliği ve mevsimsel uygunluğu sayesinde sokak lezzetlerinin benimsenmesine elverişli hale gelmiştir. Dışarıda geçirilen sürenin fazla olması, çalışan nüfusun çok olması, farklı etnik kökenlere sahip göçmenlerin iş kolu olarak kendi kültürlerine ait yiyecekleri sokak lezzeti kapsamında sunmaları gibi pek çok faktör sayesinde Avustralya sokak lezzetleri açısından zenginleşmiştir. Öte yandan, Avustralya'nın ilk sakinleri olan Avustralya Aborjinleri'nin asırlardır süregelen yeme davranışlarının ve öğretilerinin günümüz gastronomi anlayışına da ışık tuttuğu gözlenmektedir. Açık ateşte pişirme geleneğinin yaygın olması yerli kültürün bir getirisi olarak değerlendirilirken son zamanlarda sürdürülebilir gastronomi anlayışı ve Avustralya'nın doğal bitki örtüsüne ait ürünlerin kullanılması da Aborjinlerin beslenme anlayışına sahip çıkma amacı ile oluşturulmuştur. Bu bölümde, günlük yaşamda sokak lezzetlerinin yeri ve gastronomi turizmine etkisi ile birlikte 13 başlık altında en çok bilinen ve tüketilen sokak lezzetleri tarihsel gelişimlerine değinilerek aktarılmakta,

<sup>1</sup> Doç. Dr., İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, gulyilmaz@topkapi.edu.tr

<sup>2</sup> YL Öğrencisi, İstanbul Topkapı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, rabianaksu@gmail.com





Avustralya gastronomi kültürünü nispeten yeni duyurmaya başlamasına rağmen yürütülen kampanyaların etkisi büyük olmuştur. Avustralya'da gastronomi turizmi açısından yemek ve şarap %38 pay ile tatil motivasyonları arasında yer almaktadır. Avustralya, kültürel yapısı ve tarihte etkileşime geçtiği topraklar vasıtasıyla pek çok ülke ile benzerlik göstermektedir. Yeni Zelanda başta olmak üzere İngiltere, Yunanistan, İtalya, İspanya, Lübnan, Asya ülkeleri, Almanya ve ABD gibi ülkelerle özdeşleşen gastronomik unsurlar ile Avustralya mutfak kültüründe ve sokak lezzetleri kapsamında karşılaşılmaktadır.

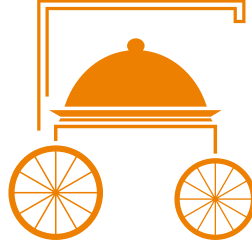
Sokak lezzetleri olarak sıklıkla sunulan, aynı zamanda Avustralya'nın milli yiyecekleri olarak kabul edilen Avustralya Etli Turtaları ve Lamington reçeteleri verilerek Avustralya sokak lezzetlerinin en çok bilinenlerinin detaylı olarak anlatılması amaçlanmıştır.

## KAYNAKLAR

1. Bulut Ö.Ü.R. Avustralya ve ekonomisi. *Ayrıntı Dergisi*. 2020; 7(84): 69-73.
2. Food in Every Country. *Australia 2011*. (02/02/2022 tarihinde <http://www.foodbycountry.com/Algeria-to-France/Australia.html#b> adresinden ulaşılmıştır).
3. Mallos T. Mediterranean influences: Australia moves from damper to focaccia. *The food of Australia* içinde. Singapore: Periplus Editions; 2001.
4. YurtdışıEğitim.net. *Avustralya'da yemek kültürü 2017*. (02/02/2022 tarihinde <https://www.yurtdisiegitim.net/avustralyada-yemek-kulturu/> adresinden ulaşılmıştır).
5. Berfend Ber. *Avustralya mutfağı 2013*. (01/02/2022 tarihinde <http://berfendber.blogspot.com/2013/03/avustralya-mutfag-australian-cuisine.html> adresinden ulaşılmıştır).
6. SBS. *About native Australian food 2021*. (03/02/2022 tarihinde <https://www.sbs.com.au/food/article/2008/07/01/about-native-australian-food> adresinden ulaşılmıştır).
7. Culture Trip. *A guide to bush tucker Australias native foods 2016*. (03/02/2022 tarihinde <https://theculturetrip.com/pacific/australia/articles/a-guide-to-bush-tucker-australias-native-foods/> adresinden ulaşılmıştır).
8. Brittin, H. C. *The food and culture around the World handbook*. New Jersey: Person Education Inc; 2011.
9. Travel Triangle. *Street food in Australia 2022*. (1/02/2022 tarihinde <https://traveltriangle.com/blog/street-food-in-australia/> adresinden ulaşılmıştır).
10. The Spruce Eats. *Classic British fish and chips 2021*. (13/02/2022 tarihinde <https://www.thespruceeats.com/best-fish-and-chips-recipe-434856> adresinden ulaşılmıştır).
11. Geary, D. British working class culture circa 1870 to 1950. *Moving the Social*, 2000; 24: 32-42.
12. TasteAtlas. *Hangi 2022*. (12/02/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/hangi> adresinden ulaşılmıştır).
13. TasteAtlas. *Barbecued snags 2022*. (10/02/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/barbecue-snags> adresinden ulaşılmıştır).
14. The Better Fish. *Why barramundi is the "it" fish 2020*. (14/02/2022 tarihinde <https://www.thebetterfish.com/thecurrent/why-barramundi-is-the-future-of-fish/> adresinden ulaşılmıştır).
15. National Day Calendar. *National pigs in a blanket day April 24 2021*. (14/02/2022 tarihinde <https://nationaldaycalendar.com/national-pigs-in-a-blanket-day-april-24/> adresinden ulaşılmıştır).
16. Clarkson C, Jacobs Z, Marwick B et al. Human occupation of northern Australia by 65,000 years ago. *Nature*. 2017;547: 306-10.



17. Australia NMo. *Defining moments in Australian history. Meat Pies 2017.* (15/02/2022 tarihinde <http://www.nma.gov.au> adresinden ulaşılmıştır).
18. BBC. *Why the humble meat pie defines Australia 2020.* (15/05/2022 tarihinde <https://www.bbc.com/travel/article/20200326-why-the-humble-meat-pie-defines-australia> adresinden ulaşılmıştır).
19. Bronwyn, F, Rodney, S. We've always cooked kangaroo. We still cook kangaroo. Although sometimes we use cookbooks now: Aboriginal Australians and cookbooks. *Text.* 2013;(17)24: 1-9.
20. Momma Cuisine. *Top 10 street foods to try in Australia 2016.* (15/02/2022 tarihinde <https://www.mommacuisine.com/blog/top-10-street-foods-to-try-in-australia> adresinden ulaşılmıştır).
21. Australian Government - Australian Fisheries Management Authority. *John dory 2021.* (15/02/2022 tarihinde <https://www.afma.gov.au/fisheries-management/species/john-dory> adresinden ulaşılmıştır).
22. Australian Food Timeline. *Dagwood 2022.* (15/02/2022 tarihinde <https://australianfoodtimeline.com.au/dagwood-dog/> adresinden ulaşılmıştır).
23. Australian Lamingtons. *What is Lamington Australian 2015.* (15/02/2022 tarihinde <http://australianlamingtons.blogspot.com/2015/01/what-is-lamingtonaustralian-lamington.html> adresinden ulaşılmıştır).
24. Apply Board. *Australian foods to enjoy while studying abroad 2015.* (12/02/2022 tarihinde <https://www.applyboard.com/blog/australian-food-study-abroad> adresinden ulaşılmıştır).
25. The Wall Street Journal. *What's in a name: Crabless crab legs no longer imitation 2006.* (13/02/2022 tarihinde <https://www.wsj.com/articles/SB116598098674148620> adresinden ulaşılmıştır).
26. Taste Atlas. *Australian burger 2020.* (15/02/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/australian-burger> adresinden ulaşılmıştır).
27. Hurriyet Daily News. *Turkish kebab vendors popular in Australia 2018.* (16/02/2022 tarihinde <https://www.hurriyetdailynews.com/turkish-kebab-vendors-popular-in-australia-125829> adresinden ulaşılmıştır).
28. Australian Food Timeline. *First kebabs in Sydney 2020.* (16/02/2022 tarihinde <https://australianfoodtimeline.com.au/first-kebabs-in-sydney/> adresinden ulaşılmıştır).
29. E Digital Agency. *Australian's most popular takeaway food 2022.* (16/02/2022 tarihinde <https://www.edigitalagency.com.au/digital-trends/most-popular-takeaway-food-australia/> adresinden ulaşılmıştır).
30. Wahlqvist, M.L. Asian migration to Australia: Food and health consequences. *Asia Pacific journal of clinical nutrition,* 2002;11: 562-S568.
31. Cannon Logistics. *Australias love affair with sushi 2022.* (16/02/2022 tarihinde <https://www.cannonlogistics.com.au/blog/australias-love-affair-with-sushi/> adresinden ulaşılmıştır).
32. Australian Food Timeline. *New Asian food choices 2015.* (16/02/2022 tarihinde <https://australianfoodtimeline.com.au/new-asian-food-choices/> adresinden ulaşılmıştır).
33. Tourism Australia. *Annual Report 2017-2018.* (22/02/2022 tarihinde <https://www.tourism.australia.com/content/dam/assets/document/1/7/2/i/5/2009453.pdf> adresinden ulaşılmıştır).
34. Tourism Australia. *Food and wine 2022.* (22/02/2022 tarihinde <https://www.tourism.australia.com/en/about/our-campaigns/food-and-wine.html> adresinden ulaşılmıştır).
35. Smith, P., Collier, G., & Storey, H. As Aussie as Vegemite: Building the capacity of sustainability educators in Australia. *Australian Journal of Environmental Education.* 2011;27(1): 175-185.
36. BBC Good Food. *Puff Pastry Recipes 2016.* (23/02/2022 tarihinde <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/puff-pastry> adresinden ulaşılmıştır).
37. Taste. *Aussie meat pies 2007.* (23/02/2022 tarihinde <https://www.taste.com.au/recipes/aussie-meat-pies/e97e5ce8-b7ab-4379-b208-a4f28f642a92> adresinden ulaşılmıştır).



## BÖLÜM 7

# ANTARKTİKA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Burçak MUHACİR<sup>1</sup>  
Tolga AKCAN<sup>2</sup>

### GİRİŞ

Beslenme, barınma ve ısınma temel insan ihtiyaçlarıdır. Bu üç temel ihtiyacın bulunduğu yerde yemek kültürünün oluşması olasıdır. Bir kültürde yemek bilgisi, toplulukların gelenekseli korumasında ve önemli olayları işaretlemesinde hayati bir rol oynamaktadır. Öte yandan, bu durum yerleşik yaşama elverişli olmayan bölgelerde farklı sonuçlar doğurabilmektedir.

Antarktika tarihi, macera ve bilim açısından oldukça zengin olmasına rağmen bölgedeki insan faaliyetleri sadece 200 yıl öncesine dayanmaktadır. Antarktika coğrafik özellikleri sebebiyle bilimsel bilgi arayışı içinde oraya gidenlere zorlu bir meydan okuma sunmaktadır. Aslında, Antarktika hakkında bilinenlerin çoğu içinde bulunduğumuz yüzyılda keşfedilmiştir. Dezavantajı nedeniyle tarafsız bölge olarak ilan edilen kıtada sadece bilimsel keşifler amacıyla oluşturulan araştırma istasyonlarının bulunması sayesinde bu istasyonlarda bulunan insanların beraberinde götürdüğü yiyecekler, kıtanın koşullarına uygun yemek kültürüne dair oluşumlar yaratmıştır. Bu oluşumlarda 100 kişiden fazla araştırmacısı olan istasyonlarda yemeklerin hazırlanması için bulunan şeflerin de etkisi görülmüştür.

<sup>1</sup> Arş. Gör., İstanbul Galata Üniversitesi, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, burcak.muhacir@galata.edu.tr

<sup>2</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, tolga.akcan@deu.edu.tr



oluşması için gelecek çalışmalara öncülük edebilir. Tespit edilecek gastronomik ihtiyaçlara cevap vermek için her ülkenin araştırma üssünde gastronomlar yer alarak kapsamlı, bilimsel araştırma yapabilir. Diğer bilimler gibi gastronomi biliminin de kita üzerinde çalışmalar yapması için önu açılabilir.

## KAYNAKLAR

1. NSF. The United States in Antarctica: Report Of The U.S. Antarctic Program External Panel, June 20, 1997. (10/04/2022 tarihinde <https://www.nsf.gov/pubs/1997/antpanel/start.htm> adresinden ulaşılmıştır).
2. Mityk, J. Geografia fizyczna części świata: (zarys fizjograficzny). Warszawa: Państwowe Wydaw. Naukowe, 1977.
3. National Foreign Assessment Center (U.S.), and United States. The World Factbook: Antarctica. Washington, D.C.: Central Intelligence Agency, 2022. (10/04/2022 tarihinde <https://www.cia.gov/the-world-factbook/countries/antarctica/> adresinden ulaşılmıştır).
4. Evecen, C. Antarktika'yı Tanıyalım. Ankara: TÜBİTAK MAM Kutup Araştırmaları Enstitüsü; 2020. (10/04/2022 tarihinde [https://kare.mam.tubitak.gov.tr/sites/images/kare\\_mam/antarktikayi\\_taniyalim.pdf](https://kare.mam.tubitak.gov.tr/sites/images/kare_mam/antarktikayi_taniyalim.pdf) adresinden ulaşılmıştır).
5. Dodds, K. The Antarctic A Very Short Introduction. Oxford: Oxford University Press, 2012.
6. Watt, L.V.D. Antarctica. Encyclopedia Britannica. 2022. (10/04/2022 tarihinde <https://www.britannica.com/place/antarctica> adresinden ulaşılmıştır).
7. The New Encyclopedia Britannica. Antarctic Treaty. 15th. ed. Chicago: Encyclopedia Britannica Inc. 1992; 439.
8. United States Department of State. Antarctic Treaty. 2022 . (10/04/2022 tarihinde <https://www.state.gov/antarctic-treaty/> adresinden ulaşılmıştır).
9. United Nations Office for Disarmament Affairs. Antarctic Treaty. 2022. (12/04/2022 tarihinde <https://treaties.unoda.org/t/antarctic> adresinden ulaşılmıştır).
10. T.C. Dışışleri Bakanlığı. Girişimci ve İnsani Dış Politika: Antarktika Antlaşması. 2022. (12/04/2022 tarihinde <https://www.mfa.gov.tr/antarktika-antlasmasi.tr.mfa> adresinden ulaşılmıştır).
11. Hince, B. Seal liver and onion for dinner": the role of food in preserving the peace on some early Antarctic expeditions. The Polar Journal 4 (2014): 377 - 388. DOI:10.1080/2154896X.2014.954885
12. Houston, C.S. Arctic ordeal: The journal of John Richardson, surgeon-naturalist with Franklin, 1820 – 1822. Montreal and Kingston: McGill-Queen's University Press. 1984.
13. Feeny, R. E. Polar Journeys: The Role of Food and Nutrition in Early Exploration. Washington, DC: American Chemical Society & University of Alaska Press, 1998.
14. Walton, E.W. K, The Polar Explorer. London: Educational Supply Association, 1960.
15. Murray, J. and Marston, G. Antarctic Days: Sketches of the Homely Side of Polar Life. London: Andrew Melrose, 1913.
16. Kumar, A. and Duong, S. Surviving on the Edge: Medicine in Antarctica. Issues. 2012; 100: 24-7. (12/04/2022 tarihinde <https://www.alexanderkumar.com/wp-content/uploads/2012/09/survivingontheedge.pdf> adresinden ulaşılmıştır).
17. Hince, B. Still No Mawson: Frank Stillwell's Antarctic Diaries. Canberra: Australian Academy of Science, 2012: 240.
18. Mills, L. Polar Friction: The Relationship Between Marshall and Shackleton. Polar Publishing, n.d. 2012. (12/04/2022 tarihinde <http://website.lineone.net/~polar.publishing/polarfriction.pdf> adresinden ulaşılmıştır).
19. Mawson, D. The Home of the Blizzard : A True Story of Antarctic Survival, New York: St. Martin's Press, 1998.
20. Hince, B, Unique and Unspoilt: A Year Among the Natural Wonders of Heard Island. Canberra: National Library of Australia. 2011.
21. Hellsten, G. The Coldest Place on Earth. Australian National Antarctic Research Expeditions (ANARE): Aurora Journal. 2012: 32: 24–5. (12/04/2022 tarihinde <https://search.informit.org/doi/10.3316/informit.018206968934137>. adresinden ulaşılmıştır).
22. Voeneky, S. and Addison-Agyei, S. Antarctica. Oxford: Oxford Public International Law Press.



2019. (14/04/2022 tarihinde <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3369605> adresinden ulaşılmıştır).
23. Australian Antarctic Program. People in Antarctica: Is it very different living in Antarctica?. (14/04/2022 tarihinde <https://www.antarctica.gov.au/about-antarctica/people-in-antarctica/> adresinden ulaşılmıştır).
24. British Antarctic Survey. Life in polar regions: "Food". (14/04/2022 tarihinde <https://www.bas.ac.uk/polar-operations/life-in-the-polar-regions/food/> adresinden ulaşılmıştır).
25. USAP. Palmer Stations Webcams. (14/04/2022 tarihinde <https://www.usap.gov/videoclipsand-maps/palwebcam.cfm> adresinden ulaşılmıştır).
26. USAP. McMurdo Station Webcams. (14/04/2022 tarihinde <https://www.usap.gov/videoclipsand-maps/mcmwebcam.cfm> adresinden ulaşılmıştır).
27. USAP. South Pole Station Webcams. (14/04/2022 tarihinde <https://www.usap.gov/videoclipsand-maps/spwebcam.cfm> adresinden ulaşılmıştır).
28. COMNAP: Arctic and Antarctic Research Institute: Russian Antarctic Expedition. Catalogue of Antarctic Stations: Leningradskaya. (15/04/2022 tarihinde [https://static1.squarespace.com/static/61073506e9b0073c7eaaf464/t/615634aa53366351511d2b0b/1633039541354/Russia\\_Antarctic\\_Station\\_Catalogue\\_Aug2017.pdf](https://static1.squarespace.com/static/61073506e9b0073c7eaaf464/t/615634aa53366351511d2b0b/1633039541354/Russia_Antarctic_Station_Catalogue_Aug2017.pdf) adresinden ulaşılmıştır).
29. Trewhby, M. Antarctica: An Encyclopaedia from Abbott Ice Shelf to Zoo Plankton. Auckland NZ: David Bateman. 2002: 188.
30. IAATO. Growth of the Tourism Industry. (15/04/2022 tarihinde <https://iaato.org/about-iaato/our-mission/history-of-iaato/> adresinden ulaşılmıştır).
31. McClanahan, P. A. Tourism in Antarctica: Edging Toward the (Risky) Mainstream. The NY Times. 2020. (15/04/2022 tarihinde <https://www.nytimes.com/2020/02/26/travel/antarctica-tourism-environment-safety.html> adresinden ulaşılmıştır).
32. Heath, E. Antarctica cruises are booming: But can the continent handle it? The Washington Post. 2021. (15/04/2022 tarihinde [https://www.washingtonpost.com/lifestyle/travel/antarcticacruises-ecotourism-sustainabilityconservation/2021/04/15/005e3fc6-9b9f-11eb-8005-bffc3a39f6d3\\_story.html](https://www.washingtonpost.com/lifestyle/travel/antarcticacruises-ecotourism-sustainabilityconservation/2021/04/15/005e3fc6-9b9f-11eb-8005-bffc3a39f6d3_story.html) adresinden ulaşılmıştır).
33. Arlı, E., Bayırhan, I., Saygılı, M.S. Kutup Turizminde Yeni Alternatif: Antarktika Destinasyonuna Yönelik Kruvaziyer Seyahati ve Türkiye İçin Önemi. Mersin Üniversitesi Denizcilik ve Lojistik Araştırmaları Dergisi. 2021: 3/1: 63-76
34. Bauer, T., & Dowling, R. K. Cruise Ship Tourism: The Antarctic Cruise Industry. Wallingford, UK: CABI Pub. 2006: 195.
35. IAATO. Visitor Guidelines. 2021. (15/04/2022 tarihinde <https://iaato.org/visitingantarctica/visitor-guidelines-library/> adresinden ulaşılmıştır).
36. Australian Antarctic Program, Australian Government. Environmental Approvals for Tour and Expedition Organisers. 2017. (15/04/2022 tarihinde <https://www.antarctica.gov.au/about-antarctica/environment/environmental-impact-assessment-approvals-and-permits/tour-and-expedition-organisers/> adresinden ulaşılmıştır).
37. IAATO. Tourism in Antarctica. 2019. (15/04/2022 tarihinde [https://iaato.org/wp-content/uploads/2020/04/Tourism\\_in\\_Antarctica\\_2019.pdf](https://iaato.org/wp-content/uploads/2020/04/Tourism_in_Antarctica_2019.pdf) adresinden ulaşılmıştır).
38. Gheorghie, G. and Bulin, D. Cuisine - A Regional Tourism Differentiation Tool. Bucharest: Knowledge Horizons. Economics. 2014: 6/2-194: 198-199.
39. European Cuisine: The Best in European Food. Brunswick, Vic., Australia: R & R Publications Marketing. 2005: 320.
40. Ch'ing, L. First Steps to European Cooking. Hong Kong: Wan Li Pub. Co. 1977: 5.
41. Central American Gastronomy. A rich fusion of indigenous, African and Spanish cuisine. (16/04/2022 tarihinde <https://www.visitcentroamerica.com/en/experiences/gastronomy/> adresinden ulaşılmıştır).
42. African Fest USA. Food. (16/04/2022 tarihinde <https://africanfestusa.org/#food> adresinden ulaşılmıştır).
43. Kyungmook, K. Asian Food Culture—New Cuisine Born Out of Diversity. Waseda Online. (16/04/2022 tarihinde [https://yab.yomiuri.co.jp/adv/wol/dy/opinion/culture\\_171010.html](https://yab.yomiuri.co.jp/adv/wol/dy/opinion/culture_171010.html) adresinden ulaşılmıştır).
44. Australian Government – Culture and Recreation Department. Australian food and drink. 2008. (16/04/2022 tarihinde <https://web.archive.org/web/20110322040504/http://www.cultureandrecreation.gov.au/articles/foodanddrink/index.htm> adresinden ulaşılmıştır).